



PLATEAU

- CHARCUTERIE

- FROMAGE



PLATEAU DU CHARCUTIER (portion/ pers) **4.00€**

Jambon cuit supérieur (*½ tranche*)

Saucisson à l'ail (*2 tranches*)

Rosette (*2 tranches*)

Pâté de campagne (*40g 1 portion pour 2*)

Jambon sec (*1 tranche*)



PLATEAU APERITIF (4-5 personnes) **15,90€** Charcuterie en chiffonade

Salami (*2 tranches*)

Chorizo (*8 tranches*)

Rosette (*8 tranches*)

Salami (*8 tranches*)

Saucisson à l'ail (*8 tranches*)

Jambon blanc (*4 tranches*)



PLATEAU ENTRE COPAINS POUR 10 (portion pour 10) **35€**

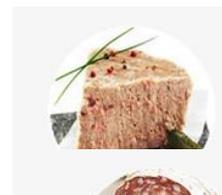
Jambon sec (*10 tranches*)

Tranche de pâté de campagne (*40g 1 portion pour 2*)

Rillette de porc (40g) (*40g 1 portion pour 2*)

Tranche de rosette (*40 tranches*)

Tranche de chorizo ou andouillette (*20 tranches*)



PLATEAU CHARCUTERIE XXL (portion/ pers) **5.90€**

Jambon cuit supérieur (*½ tranche*)



Jambon sec (1 tranche)

Chorizo (2 tranches)

Andouille de Guémenée (2 tranches)

Rillettes : (40g 1 portion pour 2)

Roti de porc cuit : (2 tranches)

Pâté de campagne : (40g 1 portion pour 2)

Rosette : (2 tranches)



LA PLANCHE DU FROMAGER CHARCUTIER : 7.90€

EMMENTAL (1 part de 40g)

COMTE (1 part de 40g)

BRIE (1 part de 40g)

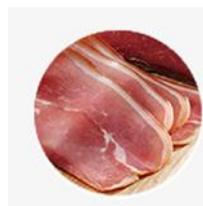
ROSETTE (2 tranches)

JAMBON SEC (1 tranche)

JAMBON BLANC (½ tranche)

CHORIZO (2 tranches)

SAUCISSON A L'AIL (2 tranches)



PLATEAU DE FROMAGE au choix pour 3€ la part

Les fromages de montagne et Jura

Morbier

Emmental

Comté



Les chèvres

Chèvre

Les pâtes persillées

Bleu d'auvergne

Les fromages du centre et d'auvergne

Saint Nectaire

Cantal

Les fromages de caractère

Brie de Meaux

